Bauknecht

EMCHD 8145

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

EMCHD 9145

Οδηγίες Χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации

Table des matières

INSTALLATION 6

INSTALLATION DE L'APPAREIL 6

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL 6

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL 6

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 7

EURE LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LEZ EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRI 7

OEUFS 7

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 8

GÉNÉRALITÉS 8

FRITURE 8

LIQUIDES 8

ATTENTION 8

BOUTONS DE TYPE PUSH-PUSH 8

ACCESSOIRES 9

GÉNÉRALITÉS 9

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT 9

PLATEAU TOURNANT EN VERRE 9

PLAQUE À PÂTISSERIE 9

GRILLE METALIQUE 9

POIGNÉE CRISP 9

PLAT CRISP 9

CUIT-VAPEUR 9

COUVERCLE 9

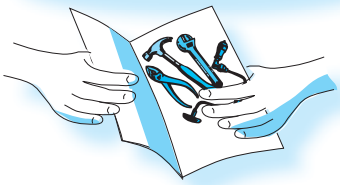
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR VIDE 10
VERROU 10
DEGRÉ DE CUISSON (FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT) 11
MESSAGES 11
REFROIDISSEMENT 12
RACCOURCIS 12
ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) 13
MODIFICATION DES RÉGLAGES 13
LANGUE 13
RÈGLAGE DE L'HORLOGE 14
RÉGLAGE DE LA SONNERIE 14
LUMINOSITÉ 15
ECO 15
EN COURS DE CUISSON 16
MINUTEUR 17
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES 17
PUISSANCE 18
DÉMARRAGE RAPIDE (RAPID START) 19
CRISP 20
GRIL 21
SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE 21
TURBOGRIL 22
SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE 22

TURBO GRIL COMBINÉ 23
SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE 23
CHAUFFAGE RAPIDE 24
CHALEUR PULSÉE 25
RÉCHAUFFAGE AUTO 28
DÉCONGÉLATION MANUELLE 29
DÉCONGELATION RAPIDE 30
POIDS 31
ALIMENTS SURGELÉS 31
CRISP AUTO 32
VAPEUR AUTO 34
COUVERCLE 35
RÉCIPIENTS 35
CUISSON DE LÈGUMES 35
CUISSON DU RIZ 35

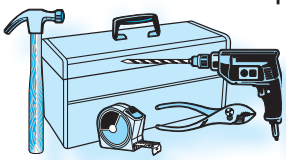
RECETTES 36
POMMES DE TERRE 37
VIANDE 38
VOLAILLE 39
POISSON 40
LÉGUMES 41
PÂTES 42
RIZ 42
PIZZAS / TARTES 43
PAIN / GÂTEAUX 44
AMUSE-GUEULES 45
DESSERT 45
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 46
NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE 47
NETTOYAGE SOIGNÉ 47
DIAGNOSTIC DES PANNES 47
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE 48
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 48
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE 52

INSTALLATION

INSTALLATION DE L'APPAREIL



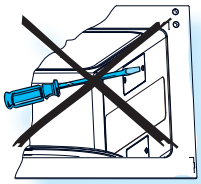
Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.

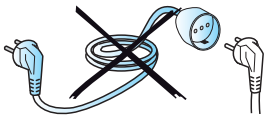


Avant de commencer l'installation, vérifiez que la cavité du four est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

N'utilisez aucune rallonge :



Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Lorsque le four est branché pour la première fois, vous êtes invité à en régler la langue et l'heure. Suivez les instructions figurant sous le titre « Modification des réglages » de cette notice d'emploi. Ces deux opérations effectuées, l'appareil est prêt.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT LES PRÉSENTES CONSIGNES ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Veillez à ne pas chauffer ni utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Ils risqueraient de s'enflammer.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu ou en cas de dégagement de fumée, maintenez la porte du four fermée et mettez le four hors tension. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils risqueraient de s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, notamment en cas d'utilisation de matériaux combustibles (papier, plastique ou autres) pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'utilisez pas de produits chimiques ou vapeurs corrosifs à l'intérieur de cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

ŒUFS

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs entiers avec ou sans coquille car ils risqueraient d'exploser, même après la fin de leur cuisson.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces enfants et personnes sont placés sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil.

Les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien quotidien ne doivent pas être réalisées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'une personne responsable.

AVERTISSEMENT !

L'appareil et ses composants accessibles peuvent devenir chauds en cours d'utilisation.
Évitez tout contact avec les résistances.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil ou être surveillés en permanence.

N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien spécialisé du service après-vente.

L'entretien de l'appareil doit uniquement être effectué par des agents d'entretien spécialisés. Il est dangereux pour quiconque ne possédant pas les connaissances requises d'assurer des opérations d'entretien ou de réparation impliquant la dépose des panneaux de protection contre les expositions à l'énergie des micro-ondes.
Ne démontez aucun panneau.

L'état des joints et de l'encadrement de la porte doit être régulièrement contrôlé. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

GÉNÉRALITÉS

Utilisez cet appareil uniquement à des fins domestiques !

Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas en pose libre.

Cet appareil est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de textiles et le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de serviettes humides et autres articles similaires peut être à l'origine de blessures, d'une ignition ou d'un incendie.

***Le four ne doit jamais être utilisé** à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.*

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.

***Enlevez les fermetures métalliques** des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.*

FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

Par ex. boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au micro-ondes, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

***Après avoir réchauffé des aliments pour bébé** (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.*

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

BOUTONS DE TYPE PUSH-PUSH

À la livraison du four, ses boutons sont encastrés au raz du bandeau de commandes.

Il suffit d'appuyer sur ces boutons pour les faire sortir et accéder à leurs fonctions.
Il n'est pas nécessaire que ces boutons ressortent au cours du fonctionnement du four.
Une fois les réglages terminés, appuyez sur ces boutons pour les encastrer dans le bandeau de commandes, et continuez à utiliser le four.

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

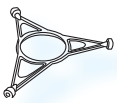
Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

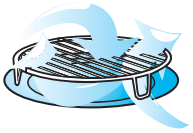
- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

PLAQUE À PÂTISSERIE

Utilisez la plaque à pâtisserie lors de la cuisson avec la chaleur pulsée. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

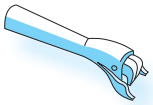
GRILLE METALIQUE

Utilisez la grille métallique lors de l'utilisation des fonction Gril function.



Posez toujours les aliments sur la grille métallique, afin que l'air circule correctement autour des aliments lors de l'utilisation des fonctions Chaleur pulsée.

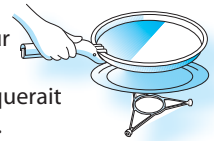
POIGNÉE CRISP



Utilisez la poignée spéciale Crisp pour sortir le plat Crisp du four.

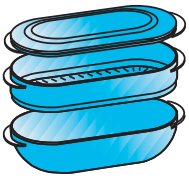
PLAT CRISP

Disposez les aliments directement sur le plat Crisp. Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.



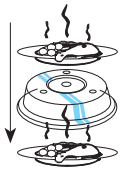
Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.
Le plat Crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.

CUIT-VAPEUR



Utilisez le cuit-vapeur avec le panier pour les aliments comme le poisson, les légumes et les pommes de terre.
Utilisez le cuit-vapeur sans panier pour les aliments comme le riz, les pâtes et les haricots blancs.
Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

COUVERCLE



Le couvercle sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes et permet de réduire les éclaboussures, préserver la teneur en eau des aliments et réduire le temps de cuisson nécessaire.
Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR VIDE

Cette fonction de sécurité est activée une minute après le retour du four en « mode veille ».

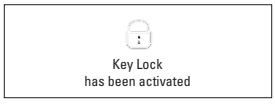
Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité automatique.

VERROU

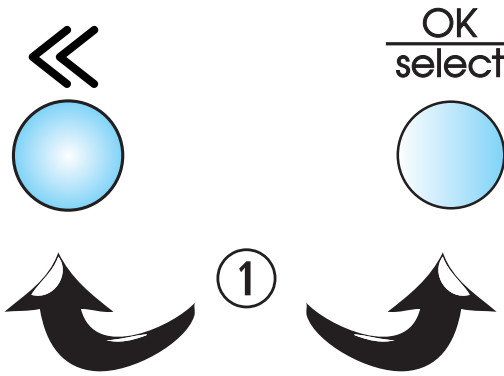
1 **Appuyez simultanément sur les touches BACK et OK** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que vous entendiez deux bips (3 secondes).

Cette fonction permet d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance.

Un message de confirmation s'affiche pendant 3 secondes puis disparaît.
Lorsque le verrou est activé, tous les boutons et toutes les touches, à l'exception de la touche Off, sont désactivés.



Pour désactiver le verrou, appuyez sur la touche Off ou ouvrez la porte.

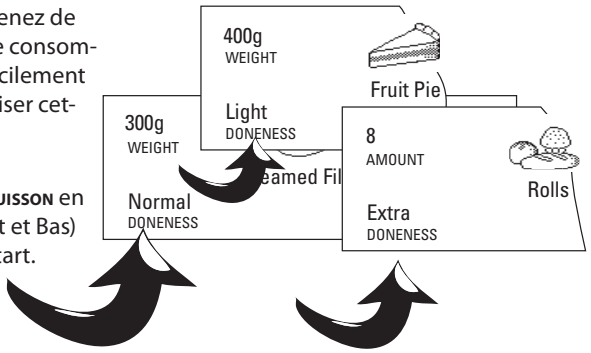


DEGRÉ DE CUISSON (FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT)

Le degré de cuisson est disponible avec la plupart des fonctions automatiques. Vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction de réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard. **Si vous utilisez** l'une de ces fonctions, le four choisit automatiquement la valeur par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction.

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
Extra	**Permet d'atteindre la température finale la plus élevée**
Normal	**Valeur par défaut standard**
Léger	**Permet d'atteindre la température finale la plus basse**

Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson en utilisant les touches Up & Down (Haut et Bas) juste avant d'appuyer sur la touche Start.

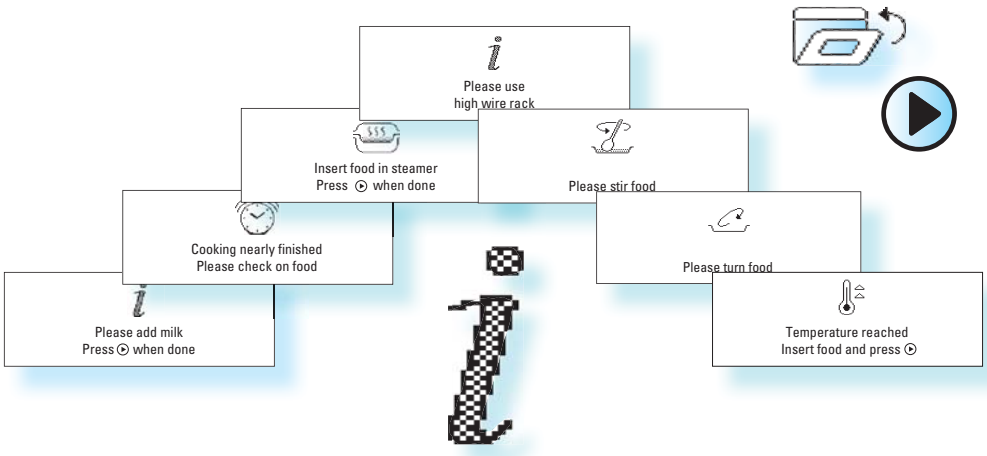


MESSAGES

Lors de l'utilisation de certaines fonctions, le four peut s'arrêter et vous inviter à effectuer une opération ou tout simplement vous indiquer quel accessoire utiliser.

Lorsqu'un message s'affiche :

- Ouvrez la porte (le cas échéant).
- Effectuez l'opération indiquée (le cas échéant).
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).



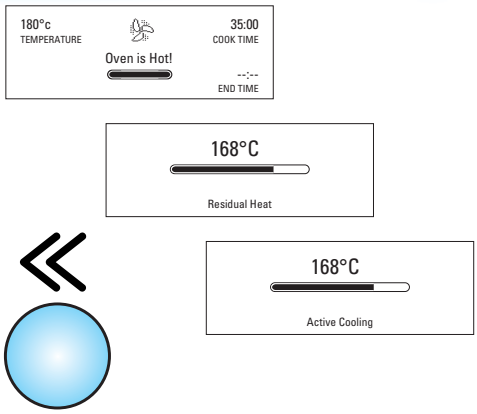
REFROIDISSEMENT

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Si la température dépasse 100°C, la température actuelle dans l'enceinte du four s'affiche. Ne touchez pas la cavité du four lorsque vous retirez des aliments. Utilisez des gants de cuisine.

Si la température est inférieure à 50 °C, l'horloge est affichée.

La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.



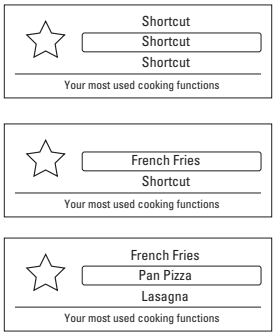
RACCOURCIS

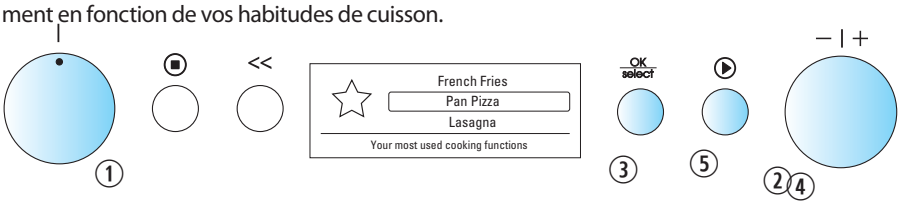
Pour vous faciliter encore la vie, le four établit automatiquement la liste de vos raccourcis préférés.

Lorsque vous commencez à utiliser votre four, cette liste comporte 10 positions vides marquées « shortcut » (raccourci). Au fur et à mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions que vous utilisez le plus sont automatiquement enregistrées dans les raccourcis de la liste.

Lorsque vous entrez dans le menu shortcut (raccourci), la fonction que vous avez le plus utilisée est présélectionnée sous le shortcut #1 (raccourci n°1).

Remarque : l'ordre des fonctions présentes dans le menu shortcut (raccourci) change automatiquement en fonction de vos habitudes de cuisson.

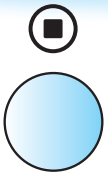




1. **Tournez le bouton multifunctions** jusqu'à ce que Shortcut (Raccourci) soit affiché.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour choisir votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage / sélectionnez la touche OK** pour procéder aux réglages nécessaires.
5. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)

L'APPAREIL SE MET SOUS TENSION (ON) OU HORS TENSION (OFF) avec la touche On/Off (Marche/Arrêt) ou tout simplement en tournant le bouton multifonctions.



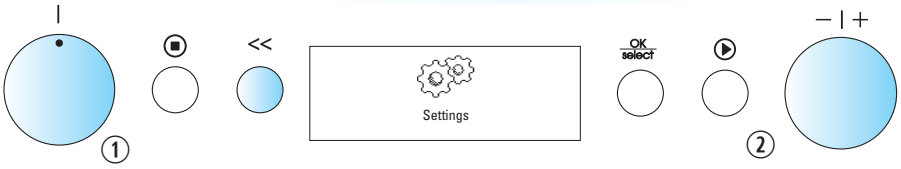
LORSQUE L'APPAREIL EST SOUS TENSION (ON), toutes les touches et boutons fonctionnent normalement et l'horloge n'est pas affichée.

LORSQUE L'APPAREIL EST MIS HORS TENSION (OFF), l'horloge est affichée au format 24 heures.

REMARQUE : le comportement du four peut différer de celui décrit ci-dessus selon le réglage (ON ou OFF) de la fonction ECO (pour plus d'informations, voir ECO).

LES DESCRIPTIONS DE CETTE NOTICE D'EMPLOI assument que le four est sous tension (ON) .

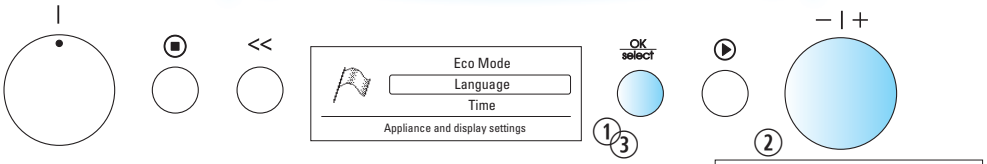
MODIFICATION DES RÉGLAGES



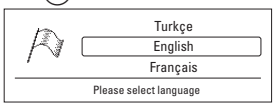
1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** jusqu'à ce que Settings (Paramètres) s'affiche.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir l'un des paramètres à régler.

LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler la langue et l'horloge.
APRÈS UNE PANNE DE COURANT, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.
LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.

LANGUE

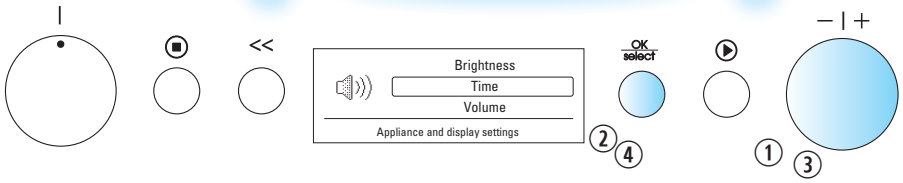


1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir l'une des langues disponibles.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.



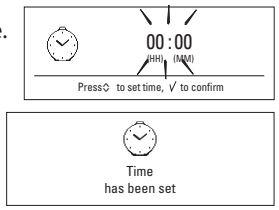
MODIFICATION DES RÉGLAGES

RÈGLAGE DE L'HORLOGE

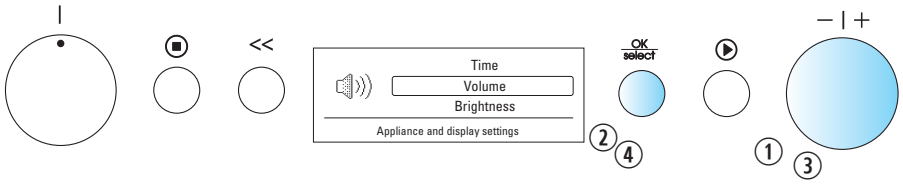


1. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que Time (Temps) s'affiche.
2. **Appuyez sur la touche OK**. (Les chiffres clignotent.)
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler l'horloge.
4. **Appuyez de nouveau sur la touche OK** pour confirmer la modification.

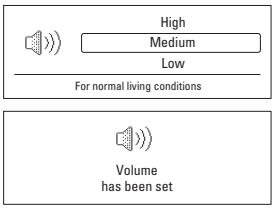
L'horloge est réglée et fonctionne.



RÉGLAGE DE LA SONNERIE

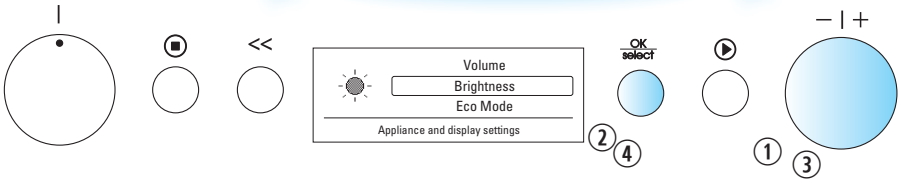


1. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que Volume s'affiche.
2. **Appuyez sur la touche OK**.
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le volume sur high (Maxi), medium (Moy.), low (Mini) ou mute (Sourdine).
4. **Appuyez de nouveau sur la touche OK** pour confirmer la modification.

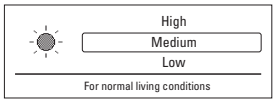


MODIFICATION DES RÉGLAGES

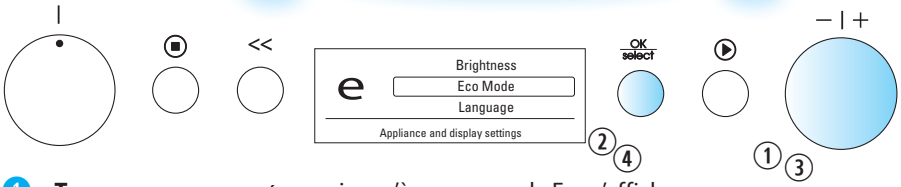
LUMINOSITÉ



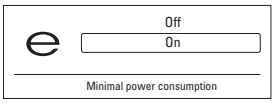
1. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que Brightness (Luminosité) s'affiche.
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la luminosité en fonction de vos préférences.
4. **Appuyez de nouveau sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.



ECO



1. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que mode Eco s'affiche.
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour activer ou désactiver le paramètre ECO.
4. **Appuyez de nouveau sur la touche OK** pour confirmer la modification.



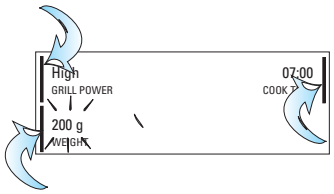
Lorsque la fonction ECO est activée, l'intensité de l'affichage s'atténue automatiquement au bout d'un certain temps, de façon à permettre une économise d'énergie. L'affichage est automatiquement réactivé lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte.
Lorsque OFF est sélectionné, l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.

MODIFICATION DES RÉGLAGES

EN COURS DE CUISSON

Lorsque la cuisson a démarré :
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi tourner le bouton de réglage pour allonger ou raccourcir la durée.

Tourner le bouton de réglage permet de faire défiler les paramètres pour choisir celui à modifier.

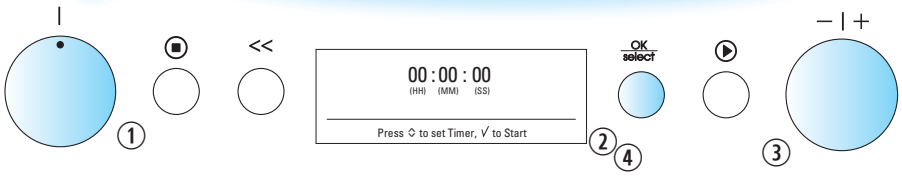


OK
select

Appuyer sur la touche OK sélectionne le paramètre à l'écran et permet de le modifier (il clignote). Tournez le bouton de réglage pour modifier le réglage.

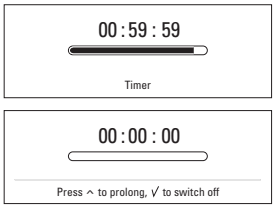
Appuyez de nouveau sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Le four adopte automatiquement le nouveau réglage.
Appuyer sur la touche Back (Précédent) permet de revenir directement au dernier paramètre modifié.

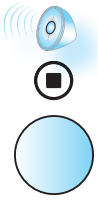
MINUTEUR



1. **Mettez le four hors tension (OFF)** en tournant le bouton multifonctions sur Zéro ou en appuyant sur la touche ON / OFF.
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps voulu sur le minuteur.
4. **Appuyez sur la touche OK** pour commencer le compte à rebours du minuteur.

Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.
Cette fonction est uniquement disponible lorsque le four est éteint ou en mode veille.



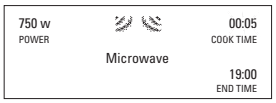


Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Appuyer sur la touche ON/OFF avant la fin du minuteur désactive ce dernier.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que Microwave (micro-ondes) s'affiche.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer le réglage.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance des micro-ondes.
5. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

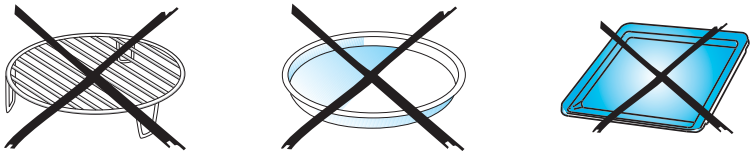


Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

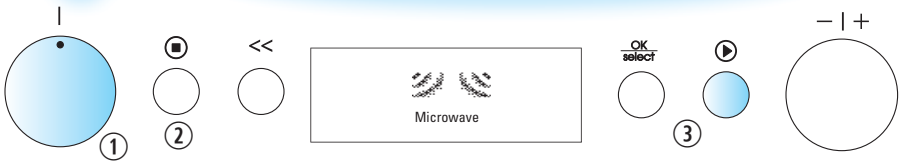
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

PUISSANCE

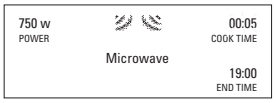
MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
900 W	**Réchauffage de boissons,** eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	**Cuisson de légumes,** viande, etc.
650 W	**Cuisson de** poisson.
500 W	**Cuisson attentive,** par ex. des plats préparés avec de la sauce riches en protéines, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	**Cuisson lente de ragoûts,** ramollissement du beurre et du chocolat.
160 W	**Décongélation.** Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	**Ramollissement** de la glace
0 W	**Uniquement lorsque vous utilisez** le minuteur.



DÉMARRAGE RAPIDE (RAPID START)

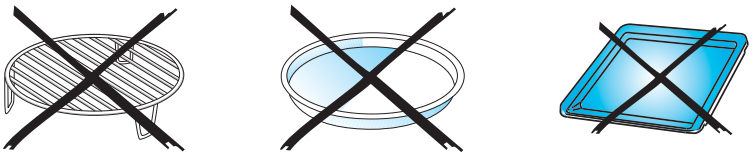


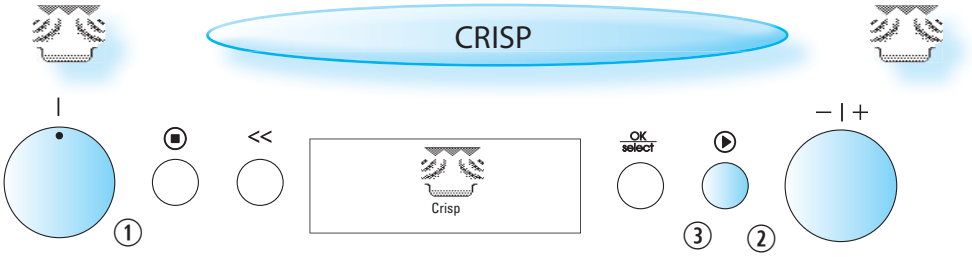
1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que Microwave (micro-ondes) s'affiche.



2. **Appuyez sur la touche ON/OFF.**
3. **Appuyez sur la touche Start pour faire démarrer automatiquement** le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que : les potages, le café ou le thé.
Cette fonction est uniquement disponible lorsque le four est éteint ou en mode veille tandis que le bouton multifonctions est sur la position micro-ondes.



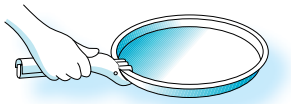


1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que Crisp (Crisp) s'affiche.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

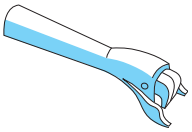
Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.

Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.

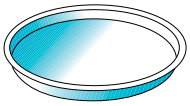
Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

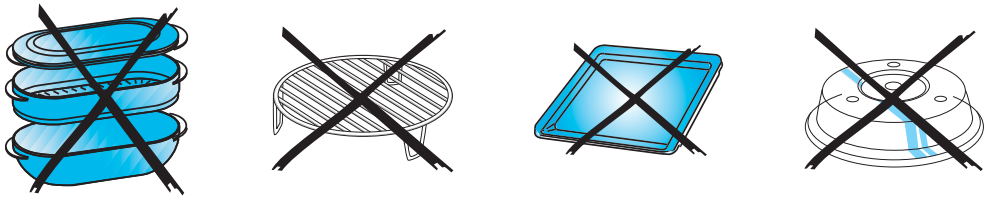


Le four et le plat Crisp deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.
Ne posez pas le plat Crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.
Ne touchez pas le gril.
Utilisez des gants de cuisine
ou la poignée Crisp spéciale qui est fournie pour sortir le plat Crisp.



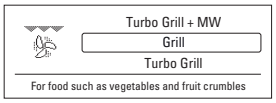
Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.





GRIL

1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que Grill (Gril) s'affiche.
2. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer le réglage.
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
4. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer le réglage.
5. **Tournez le bouton de réglage** pour définir le niveau de puissance du gril.
6. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**



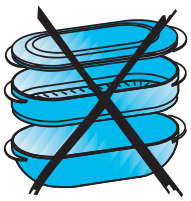
Utilisez cette fonction pour donner rapidement une jolie couleur dorée aux aliments.
Pour les aliments tels que les croque-monsieur au fromage, les biftecks ou les saucisses, placez les aliments sur la grille métallique.

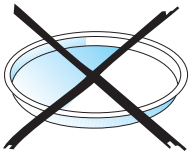
Veillez à ce que les ustensiles *que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.*
N'utilisez pas d'ustensiles en plastique *pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.*

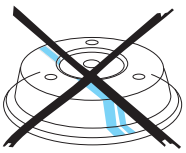
SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Préchauffez le gril *pendant 3 - 5 minutes sur un niveau de puissance de gril élevé.*

GRIL	
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE
Croque-monsieur au fromage, steaks de poisson et hamburgers	**High (Maxi)**
Saucisses et brochettes	**Medium (Moy.)**
Léger brunissage des surfaces	**Low (Mini)**

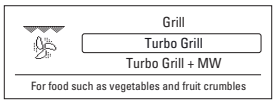






TURBOGRIL

1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que Grill (Gril) s'affiche.
2. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que Turbo Gril s'affiche.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer le réglage.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer le réglage.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour définir le niveau de puissance du gril.
7. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

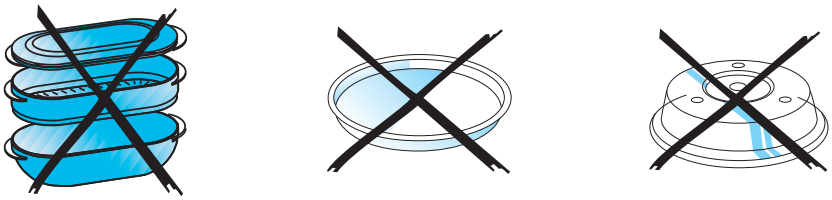


Utilisez cette fonction pour cuire des filets de poulet, des fruits et des légumes gratinés.

Placez les aliments sur la grille métallique.
***Veillez à ce que les ustensiles** que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.*
***N'utilisez pas d'ustensiles en plastique** pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.*

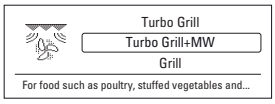
SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

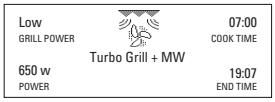
TURBOGRIL	
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE
Filets de poulet, purée de pommes de terre gratinée.	**High (Maxi)**
Tomates gratinées	**Medium (Moy.)**
Gratin de fruits, brunissage des surfaces	**Low (Mini)**



TURBO GRIL COMBINÉ

1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que Grill (Gril) s'affiche.
2. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que Turbo Gril + MO s'affiche.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer le réglage.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer le réglage.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour définir le niveau de puissance du Turbo Gril.
7. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer le réglage.
8. **Tournez le bouton de réglage** pour définir le niveau de puissance des micro-ondes.
9. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**



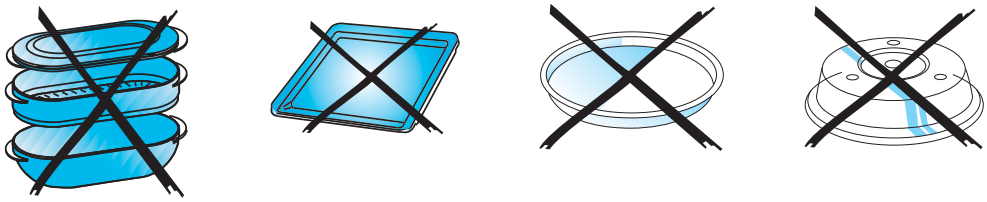


Utilisez cette fonction pour cuire des aliments tels que légumes farcis, morceaux de poulet.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

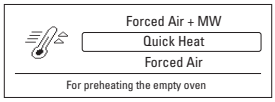
Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Turbo Gril Combiné, est limité à un niveau prédéfini en usine.
Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre.

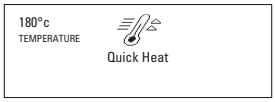
TURBO GRIL COMBINÉ		
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE DU GRIL	PUISSANCE DES MICRO-ONDES
Moitié de poulet	**Medium (Moy.)**	**350 - 500 W**
Légumes farcis	**Medium (Moy.)**	**500 - 650 W**
Cuisses de poulet	**High (Maxi)**	**350 - 500 W**
Pommes au four	**Medium (Moy.)**	**160 - 350 W**
Poisson au four	**High (Maxi)**	**160 - 350 W**

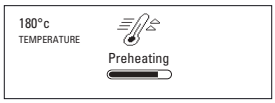


CHAUFFAGE RAPIDE

1. **Tournez le bouton multifonctions** pour trouver la fonction Forced Air (Chal. pulsée).
2. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que Quick Heat (Réchauff. rapide) s'affiche.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner la température.
5. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

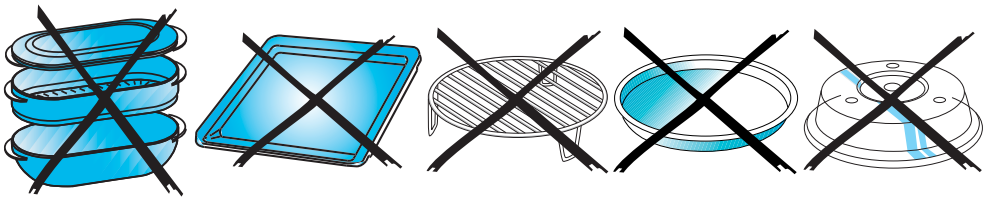






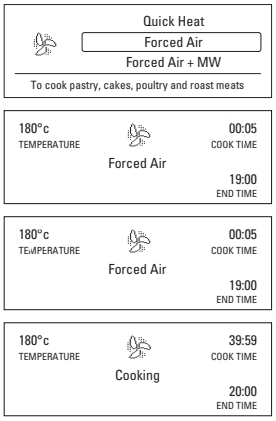
Utilisez cette fonction pour réchauffer le four vide. **Au cours du préchauffage,** le four doit toujours être vide, tout comme un four traditionnel avant la cuisson.

N'introduisez pas d'aliments dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler. La température peut être facilement réglée en cours de cuisson en appuyant sur les touches Haut / Bas.
Une fois la température atteinte, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce laps de temps vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner la fonction chaleur pulsée pour commencer à cuire.

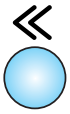


CHALEUR PULSÉE

1. **Tournez le bouton multifonctions** pour trouver la fonction Forced Air (Chal. pulsée).
2. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
4. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
5. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner la température.
6. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**



Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux de savoie, des soufflés, de la volaille et des rôtis.

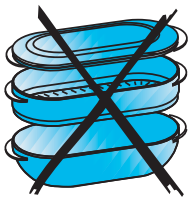


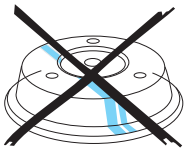
Le temps de cuisson peut être facilement réglé en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage. Utilisez le bouton Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier la température finale.

CHALEUR PULSÉE

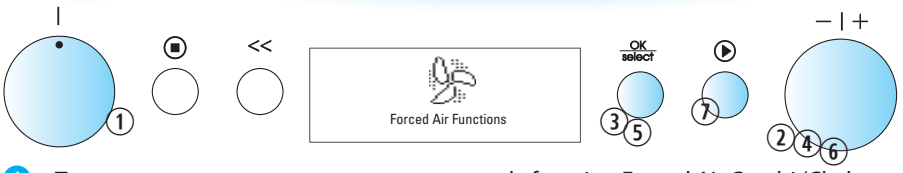
Posez toujours les aliments sur la grille métallique, afin que l'air circule correctement autour des aliments.
Utilisez la plaque à pâtisserie pour cuire de petits aliments tels les biscuits et les petits pains.

ALIMENTS	WEIGHT	ACCESSOIRES	TEMP. DU FOUR °C	TEMPS DE CUISSON
ROSBIF, À POINT	**1,3 - 1,5 Kg**	**Plat** sur grille métallique	170-180 °C	40-60 min
RÔTI DE PORC	**1,3 - 1,5 Kg**	**Plat** sur grille métallique	160-170 °C	70-80 min
POULET ENTIER	**1,0 - 1,2 Kg**	**Plat** sur grille métallique	210-220 °C	50-60 min
GÂTEAU DE SAVOIE (LOURD)		**Plat à tarte** sur grille métallique	160-170 °C	50-60 min
GÂTEAU DE SAVOIE (LÉGER)		**Plat à tarte** sur grille métallique	170-180 °C	30-40 min
BISCUITS, COOKIES		**Plaque à pâtisserie**	170-180 °C, FOUR CHAUD	10-12 min
PAIN		**Plaque à pâtisserie** sur grille métallique	180-200 °C, FOUR CHAUD	30-35 min
PETITS PAINS		**Plaque à pâtisserie**	210-220 °C, FOUR CHAUD	10-12 min
MERINGUES		**Plaque à pâtisserie**	100-120 °C, FOUR CHAUD	40-50 min

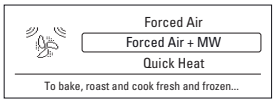




CHALEUR PULSÉE COMBINÉE



1. **Tournez le bouton multifonctions** pour trouver la fonction Forced Air Combi (Chaleur pulsée combinée). (la température par défaut et la puissance MO sont affichées).
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner la température.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance des micro-ondes.
7. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**



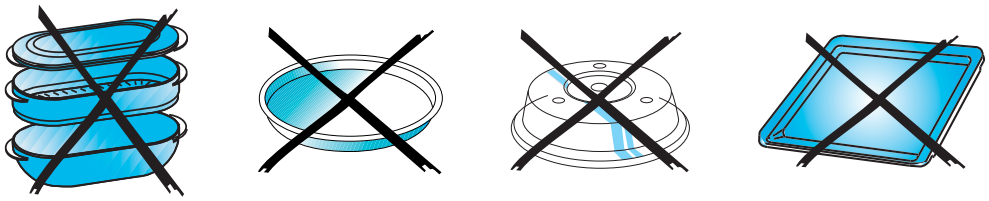
Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux de savoie, pâtisseries, poisson et puddings.

Le temps de cuisson peut être facilement réglé en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage. Utilisez le bouton Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température finale.

Posez toujours les aliments sur la grille métallique basse , afin que l'air circule correctement autour des aliments.

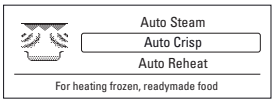
Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation de la Chaleur pulsée est limité à un niveau prédéfini en usine.

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	**Cuisson** de volailles, poisson et gratins
160 W	**Cuisson** de rôtis
90 W	**Cuisson** de pain et de gâteaux
0 W	**Brunissage** uniquement pendant la cuisson



RÉCHAUFFAGE AUTO

1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que 6th Sense (Auto) s'affiche.



2. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que 6th Sense Reheat (Réchauffage Auto) s'affiche.

3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.

4. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

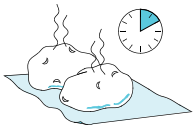
Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante.
Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

Le programme ne doit pas être interrompu.
Le poids net doit se situer entre 250 - 600 g lorsque vous utilisez cette fonction. Sinon, vous devriez envisager la possibilité d'utiliser la fonction manuelle pour obtenir le résultat optimum.
Veillez à ce que le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.

Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer,

placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

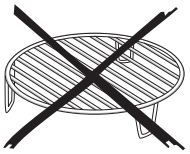
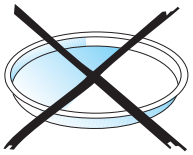
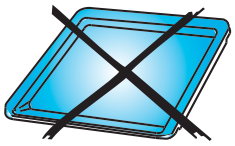
Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.
Les tranches les plus épaisses comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.



Pour un meilleur résultat, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.

Couvrez toujours les aliments lorsque vous utilisez cette fonction.
Si les aliments sont emballés et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Pour une décongélation manuelle, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, du film plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.
Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

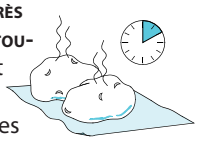
Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

Retournez les gros morceaux vers la moitié du processus de décongélation.

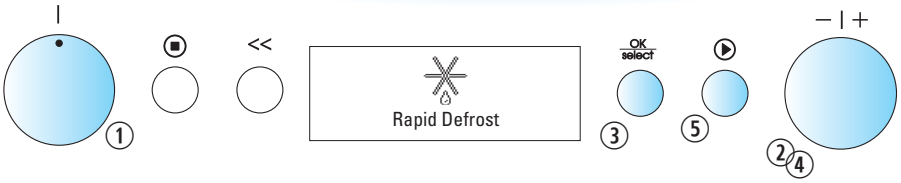
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

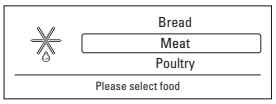
Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



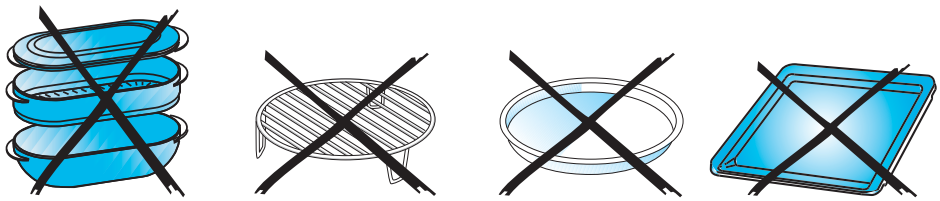
DÉCONGELATION RAPIDE



1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que Rapid Defrost (Décongélation rapide) s'affiche.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le type d'aliment.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le poids.
5. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**



Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.
La fonction Rapid Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3 kg.
Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.



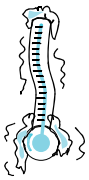
DÉCONGELATION RAPIDE

POIDS

Pour utiliser cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

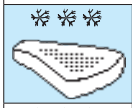
Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé : pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes »et sélectionnez 160 W.

ALIMENTS SURGELÉS

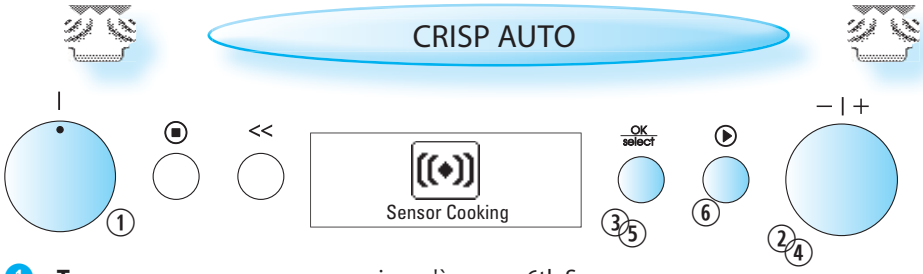


Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

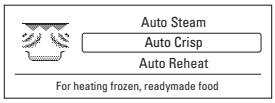
Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

ALIMENTS		CONSEILS
	**Viande** (100 g - 2 kg)	**Viande hachée,** côtelettes, biftecks ou rôtis.
	Volaille (100 g - 3 kg)	**Poulet entier,** filets ou morceaux.
	Poisson (100 g - 2 kg)	**Poissons entiers,** darnes ou filets.
	Légumes (100 g - 2 kg)	**Juliennes,** petits pois, brocolis, etc.
	Pain (100 g - 2 kg)	**Pain,** petits pains longs ou ronds.
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.		

CRISP AUTO



1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que 6th Sense (Auto) s'affiche.
2. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que 6th Sense Crisp (Crisp Auto) s'affiche.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le type d'aliment.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
6. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**



Utilisez cette fonction pour porter rapidement les aliments congelés à la température de service.
La fonction Auto Crisp (Crisp automatique) doit uniquement être utilisée pour réchauffer des plats congelés prêts à servir.

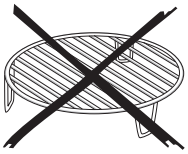
Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.

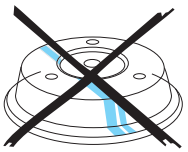
Ne placez jamais *de récipients ou d'emballages en plastique ou en aluminium sur le plat Crisp !*

Ne placez que des aliments *sur le plat Crisp.*

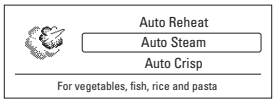
CRISP AUTO

ALIMENTS		CONSEILS
	Frites (300 g - 600 g)	**Disposez les frites** en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez.
	Pizzas, croûte fine (250 g - 500 g)	**Pour pizzas** à croûte fine.
	Pizzas, croûte épaisse (300 g - 800 g)	**Pour pizzas** à croûte épaisse.
	Ailes de poulet à la Buffalo (300 g - 600 g)	**Pour les morceaux (nuggets) de poulet,** huilez le plat Crisp et faites cuire en réglant le degré de cuisson sur Light.
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Fonction CRISP manuelle ».		





1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que 6th Sense (Auto) s'affiche.
2. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que 6th Sense Steam (Vapeur Auto) s'affiche.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**



Utilisez cette fonction pour cuire des aliments tels que des légumes, du poisson, du riz et des pâtes.

Cette fonction comporte 2 étapes.

- La première porte rapidement les aliments à la température d'ébullition.
- La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement).

Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !
Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction.
Vous risqueriez de l'endommager.
Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.
Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

VAPEUR AUTO

COUVERCLE

Couvrez toujours les aliments d'un couvercle. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont adaptés aux micro-ondes avant de les utiliser. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette. Placez la face inférieure vers l'intérieur du récipient.
N'utilisez pas d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.

RÉCIPIENTS

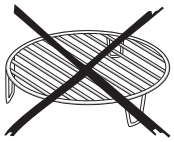
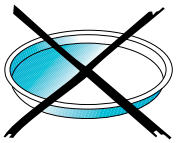
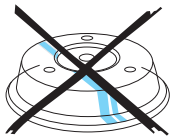
Ne remplissez les récipients qu'à moitié. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié. Ceci les empêchera de déborder.

CUISSON DE LÈGUMES

Placez les légumes dans le panier.
Versez 100 ml d'eau sur le fond.
Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.
Les légumes tendres tels que les brocolis et les poireaux cuisent en 2-3 minutes.
Les légumes durs tels que les carottes et les pommes de terre cuisent en 4-5 minutes.

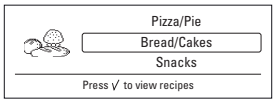
CUISSON DU RIZ

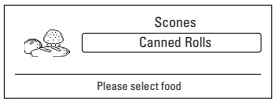
Respectez les recommandations indiquées sur l'emballage concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau et de riz.
Placez les ingrédients sur le fond du récipient, couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

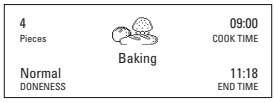




RECETTES

1. **Tournez le bouton multifonctions** jusqu'à ce que Recipes (Recettes) s'affiche.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner l'une des recettes.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Utilisez la touche OK / le bouton de réglage** pour faire défiler les paramètres et effectuer les réglages nécessaires.
5. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**







Utilisez cette fonction pour trouver rapidement votre recette préférée.

RECETTES

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
POMMES DE TERRE	**À L'EAU**	**300 G - 1 KG**	**FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR.**	**PLACEZ-LES** au fond du cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
	AU FOUR	**200 G - 1 KG**	**PLAT ALLANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT.**	**LAVEZ-LES** et percez-les avec une fourchette. Retournez-les quand le four vous y invite.
	GRATIN	**4-10 PARTS**	**PLAT ALLANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR GRILLE BASSE.**	**COUPEZ LES** pommes de terre en rondelles et alternez rondelles et oignon. Salez, poivrez, mettez un peu d'ail et nappez de crème. Parsemez de fromage.
	(SURGELÉES) FRITES	**300 G - 600 G**	**PLAT CRISP**	**SAUPOUDREZ** de sel.
	EN MORCEAUX	**300 G - 800 G**		**PELEZ LES POMMES DE TERRE** et coupez-les en morceaux. Assaisonnez et graissez légèrement le plat Crisp + aspergez le dessus d'huile. Mélangez lorsque le four vous y invite.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».

RECETTES

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
VIANDE	**Rôti**	**Bœuf**	**800 g - 1,5 kg**	**Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse.**	**Assaisonnez** et placez le rôti dans le four préchauffé.
		Porc	**800 g - 1,5 kg**		**Assaisonnez** et placez le rôti dans le four froid.
		Agneau	**1 kg - 1,5 kg**		
		Veau	**800 g - 1,5 kg**		**Assaisonnez** et placez le rôti dans le four préchauffé.
	Côtes		**700 g - 1,2 kg**	**Plat Crisp**	**Assaisonnez** et placez les aliments dans le plat Crisp.
	Entrecôte		**2 - 6 morceaux**	**Grille haute sur plateau tournant**	**Ajoutez la viande** une fois le gril préchauffé. Retournez-les quand le four vous y invite. Assaisonnez.
	Côtelettes, agneau		**2 - 8 morceaux**		
	Saucisses		**200 g - 800 g**	**Plat Crisp**	**Graissez légèrement** le plat Crisp. Placez les aliments et retournez-les quand le four vous y invite.
	(À l'eau)	**Hot Dog**	**4 - 8 morceaux**	**Fond du cuit-vapeur sans couvercle**	**Placez les aliments** sur le fond du cuit-vapeur et recouvrez-les d'eau.
	(Surgelée)	**Hamburgers**	**100 g - 500 g**	**Plat Crisp**	**Graissez légèrement** le plat Crisp. Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
	Bacon		**50 g - 150 g**		**Ajoutez les aliments** lorsque le plat Crisp est chaud et retournez-les lorsque le four vous y invite.
	Pain de viande		**4-8 parts**	**Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant**	**Préparez** votre préparation pour pain de viande habituelle et formez un pain.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

RECETTES

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
VOLAILLE	**Poulet**	**Rôti**	**800 g - 1,5 kg**	**Plat allant** aux micro-ondes et au four sur grille basse	**Assaisonnez** et placez dans le four froid.
		Filets (vapeur)	**300 g - 800 g**	**Cuit-vapeur**	**Assaisonnez** et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		Filets (à frire)	**300 g - 1 kg**	**Plat Crisp**	**Graissez légèrement** le plat Crisp. Assaisonnez les filets et placez-les sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		Morceaux	**500 g - 1,2 kg**		**Assaisonnez** les morceaux et placez-les sur le plat Crisp côté peau sur le dessus.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

RECETTES

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
POISSON	**Poissons entiers**	**Au four**	**600 g - 1,2 kg**	**Plat allant** aux micro-ondes et au four sur grille basse	**Assaisonnez** et badigeonnez le dessus de beurre.
		À l'eau	**600 g - 1,2 kg**	**Plat allant** aux micro-ondes à couvercle, sinon utilisez un film plastique comme couvercle	**Assaisonnez** et ajoutez 100 ml de fumet de poisson. Couvrez durant la cuisson.
	Filets (vapeur)		**300 g - 800 g**	**Cuit-vapeur**	**Assaisonnez** et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	Pavés	**À frire**	**300 g - 800 g**	**Plat Crisp**	**Graissez légèrement** le plat Crisp. Assaisonnez et placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		Vapeur	**300 g - 800 g**	**Cuit-vapeur**	**Assaisonnez** et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	(Surgelé)	**Gratiné**	**600 g - 1,2 kg**	**Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant**	
		Filets panés	**200 g - 600 g**	**Plat Crisp**	**Graissez légèrement** le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

RECETTES

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
LÉGUMES	(Surgelés)	Légumes	300 g - 800 g	Cuit-vapeur	**Placez les aliments dans le panier vapeur.** Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	Carottes		200 g - 500 g		
	(haricots verts)	Haricots	200 g - 500 g	Fond + couvercle cuit-vapeur	**Placez-les** au fond du cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
	Brocolis		200 g - 500 g	Cuit-vapeur	**Placez les aliments dans le panier vapeur.** Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	Choux-fleurs		200 g - 500 g		
	(Surgelés)	Gratinés	400 g - 800 g	Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant	
	Poivron	Vapeur	200 g - 500 g	Cuit-vapeur	**Placez les aliments dans le panier vapeur.** Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		À frire	200 g - 500 g	Plat Crisp	**Graissez légèrement** le plat Crisp. Ajoutez les légumes coupés en morceaux sur le plat Crisp préchauffé. Assaisonnez et aspergez d'huile. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
	Aubergines		300 g - 800 g		**Coupez les aubergines en deux** dans le sens de la longueur, saupoudrez-les de sel et laissez dégorger. Graissez légèrement le plat Crisp et disposez-y les légumes quand il est chaud. Retournez-les quand le four vous y invite.
	Courge	Vapeur	200 g - 500 g	Cuit-vapeur	**Placez les aliments dans le panier vapeur.** Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	Épi de maïs		300 g - 1 kg		
	Tomates		300 g - 800 g	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse	**Coupez les tomates en deux,** assaisonnez-les et saupoudrez les de fromage.

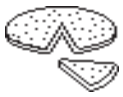
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

RECETTES

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
PÂTES	**Pâtes**		**1-4 parts**	**Fond + couvercle cuit-vapeur**	**Réglez le temps de cuisson** recommandé pour les pâtes. Versez de l'eau dans le fond du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite puis couvrir pendant la cuisson.
	Lasagnes	**Maison**	**4 - 10 portions**	**Plat allant** aux micro-ondes et au four sur grille basse	**Préparez** votre recette habituelle ou suivez celle indiquée sur l'emballage des lasagnes.
		Surgelée	**500 g - 1,2 kg**	**Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant.**	
RIZ	**À l'eau**	**Riz**	**100 ml - 400 ml**	**Fond + couvercle cuit-vapeur**	**Réglez le temps de cuisson** recommandé pour le riz. Versez l'eau, ajoutez le riz puis couvrez avec le couvercle.
	Bouilli	**Riz**	**2-4 parts**		**Placez le riz et l'eau** dans le bas du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez le lait lorsque le four vous y invite et continuez la cuisson.
		Avoine	**1-2 parts**	**Assiette allant aux micro-ondes sans couvercle**	**Mélangez les flocons d'avoine,** le sel et l'eau.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

RECETTES

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 PIZZAS / TARTES	**Pizza**	**Maison**	**2-6 parts**	**Plaque à pâtisserie**	**Préparez votre recette habituelle** et placez-la sur la plaque à pâtisserie. Mettez au four à la fin du préchauffage.
		Fine (surgelée)	**250 g - 500 g**	**Plat crisp**	**Retirez** l'emballage.
		Epaisse (surgelée)	**300 g - 800 g**		
		Réfrigérée	**200 g - 500 g**		**Mettez la pizza** après avoir préchauffé le plat Crisp.
	Quiche	**Lorraine**	**1 fournée**		**Préparez une pâte brisée** (250 g de farine, 150 g de beurre + 2½ cuillers à soupe d'eau) et garnissez le plat Crisp de pâte. Piquez la pâte avec une fourchette. Faites cuire le fond de tarte. Lorsque le four vous invite à ajouter la préparation, mettez 200 g de jambon, 175 g de fromage puis versez dessus un mélange composé de 3 œufs et 300 ml de crème. Mettez au four et continuez la cuisson.
		(Surgelée)	**200 g - 800 g**		**Retirez** l'emballage.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

RECETTES

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
PAIN / GÂTEAUX	**Pain**		**1 - 2 morceaux**	**Plaque à pâtisserie**	**Préparez** la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Placez pour faire lever sur une plaque à pâtisserie. Placez-les dans le four préchauffé.
	Petits pains	**Petits pains**	**1 fournée**	**Plat crisp**	
		Surgelée			**Placez-les** dans le four préchauffé.
		Précuits			**Pour petits pains emballés sous vide.** Placez-les dans le four préchauffé.
		Prêts à cuire			**Retirez** l'emballage. Placez-les dans le four préchauffé.
	Scones, pains au lait				**Formez des** scones ou des tas plus petits sur le plat Crisp graissé.
	Gâteau de savoie			**Plat à tarte allant aux micro-ondes et au four sur grille basse**	**Préparez la recette** avec le poids total de 700 - 800g. Placez le gâteau dans le four préchauffé.
	Muffins			**Plaque à pâtisserie**	**Préparez la pâte** pour 16-18 biscuits et versez dans des moules en papier. Placez les aliments dans le four préchauffé.
	Biscuits, cookies				**Placez sur un papier de cuisson** puis dans le four préchauffé.
	Meringues				**Préparez la pâte** avec 2 blancs d'œuf, 80g de sucre et 100g de noix de coco desséchée. Assaisonnez de vanille et d'essence d'amande. Formez 20-24 biscuits et placez-les sur une plaque à pâtisserie graissée ou un papier de cuisson. Placez les aliments dans le four préchauffé.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

RECETTES

ALIMENTS			QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
AMUSE-GUEULES	**Pop-corn**		**90 - 100 g**	**Mettez le sachet** sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.	
	Cacahuètes, grillées		**50 g - 200 g**	**Plat Crisp**	**Ajoutez les cacahuètes** après avoir préchauffé le plat Crisp. Mélangez lorsque le four vous y invite.
	Poulet	**Ailes de poulet**	**300 g - 600 g**		
		Morceaux de poulet (nuggets), surgelés	**250 g - 600 g**		**Ajoutez les nuggets** après avoir préchauffé le plat Crisp. Retournez-les quand le four vous y invite
DESSERT	**Tarte aux fruits**	**Maison**	**1 fournée**		**Préparez la pâte avec** 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. (ou utilisez une pâte toute prête). Garnissez le plat Crisp de pâte puis disposez dessus 700 à 800 g de pommes coupées en tranches mélangées à du sucre et de la cannelle.
		Surgelée	**300 g - 800 g**		**Retirez** l'emballage
	Pommes au four		**4 - 8 morceaux**	**Plat allant** aux micro-ondes et au four sur plateau tournant	**Évidez les pommes** et remplissez-les de pâte d'amandes ou d'un mélange de cannelle, sucre et beurre.
	Compote, de fruits		**300 g - 800 ml**	**Cuit-vapeur**	**Placez les aliments dans le panier vapeur.** Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	Soufflés		**2 - 6 portions**	**Plat allant** aux micro-ondes sur grille basse	**Préparez un soufflé** avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.

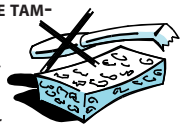
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, *NETTOYANTS ABRASIFS,* *tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.*



NE LE VAPORISEZ PAS *directement sur le four.*

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.

NE METTEZ PAS *le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.*

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE *ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.*

POUR LES SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR *pour nettoyer votre four micro-ondes.*

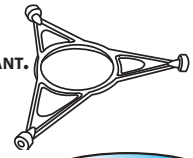
ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utiliser un chiffon humide et du détergent doux. Si la fonction gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure.

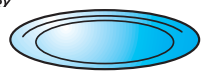
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE

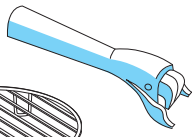
Support du plateau tournant.



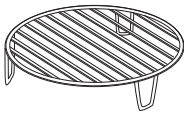
Plateau tournant en verre.



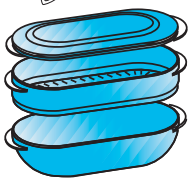
Poignée crisp.



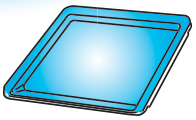
Grille métallique.



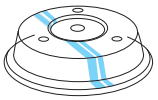
Cuit-vapeur.



Plaque à pâtisserie.

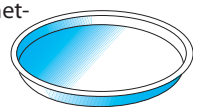


Couvercle.



NETTOYAGE SOIGNÉ

Nettoyez le plat Crisp dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge à récurer et d'un détergent doux.



Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

Le plat Crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.

DIAGNOSTIC DES PANNES

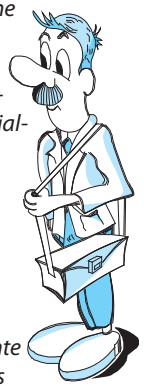
Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- Le plateau tournant et support du plateau tournant sont en place.
- La prise de courant est bien branchée.
- La porte est correctement fermée.
- Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- Le four est bien ventilé.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.
Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, *utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.*

Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. *Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.*



Ne démontez aucun panneau.

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

Selon la norme CEI 60705.

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12-13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Chaleur pulsée 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28-30 min	Chaleur pulsée 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Chaleur pulsée 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

Selon la norme CEI 60350.

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Durée approx.	Température	Four chaud	Accessoires
8.4.1	30-35 min	150 °C	Non	Plaque à pâtisserie
8.4.2	18-20 min	170 °C	Oui	Plaque à pâtisserie
8.5.1	33-35 min	160 °C	Non	Grille métallique
8.5.2	65-70 min	160-170 °C	Oui	Grille métallique

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

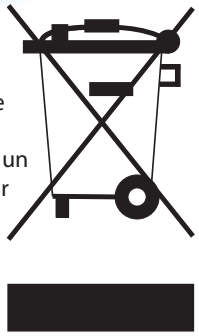
Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	2800 W
Fusible	16 A
Puissance MO	900 W
Gril	1600 W
Chal. pulsée	1200 W
Dimensions externes (HxLxP)	455 x 595 x 560
Dimensions internes (HxLxP)	210 x 450 x 420

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

5019-421-01221

Rev /B

FR

Made in Sweden.